

ヒトエグサの機能性成分に関する研究

福島県水産試験場漁場環境部
平成15～16年度事業報告書

1 部門名

水産業－利用加工－ヒトエグサ
分類コード 19-03-56000000

2 担当者

斎藤 健

3 要旨

松川浦で生産されているヒトエグサ(地方名称アオノリ)に含有している機能性成分を明らかにし、ヒトエグサの付加価値形成を図るとともに食品に利用しやすい素材化方法を検討し、食品業界へ利用拡大を図ることを目的とした。

ヒトエグサの機能性成分として総食物繊維とカロテノイド類の成分分析を行った結果、総食物繊維は、乾燥重量100g当たりの含有量(以下同じ)が、37～43gと食物繊維の供給源として有用であることがわかった。また、カロテノイド類のうち、ルテインは、35～70mg、 β -カロテンは、6～67mg含まれており、ルテインはホウレンソウに、 β -カロテンはニンジンやカボチャに匹敵することがわかった。

また、従来の天日乾燥と真空凍結乾燥で比較したところ、天日乾燥が機能性成分を残したまま素材化できることがわかった。